ITALIANO

CASCINA
GALARIN

VITICOLTORI DAL 1781

UNA STORIA CHE INIZIA
OLTRE DUE SECOLI FA

CASCINA GALARIN

Tutto ha avuto inizio alla fine del 1700, quando i nostri antenati costruirono personalmente, pietra su pietra, la struttura, edificando parte dell'attuale cantina e realizzando anche la preziosa porta in legno, dal cui intarsio, un gallo, abbiamo ricavato il logo dell'azienda: "Galarin", da sempre il soprannome della nostra famiglia.

Verso la fine degli anni ottanta, l'ingresso in azienda di Giuseppe Carosso, apporta una piccola, ma fondamentale rivoluzione nella filosofia aziendale. Cascina Galarin inizia ad imbottigliare i propri vini, a condurre i vigneti in maniera meticolosa e attenta, e, in fase di vinificazione e invecchiamento, a rispettare al massimo varietà e terroir.

Oltre a Giuseppe Carosso, oggi in azienda lavorano anche i figli, Marco e Giovanni, che contribuiscono a portare avanti una tradizione di famiglia di oltre due secoli.

Da sempre attenti al rispetto della natura e dell'ambiente, siamo convinti che la qualità di un vino nasca in vigna così non utilizziamo erbicidi e pesticidi e favoriamo la nascita e lo sviluppo di diversi tipi di erbe tra i filari.

Dalla vendemmia 2016 abbiamo ottenuto la certificazione biologica. Coltiviamo alcune della varietà vitate piemontesi più importanti, quali Barbera, Moscato, Nebbiolo, Arneis, Freisa cui si affiancano anche Pinot Nero e Chardonnay.

CASCINA
GALARIN

CASCINA
GALARIN

Prà Dône

MOSCATO D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

VITIGNO

- Moscato bianco 100%

ZONA DI PRODUZIONE

- *Comune* Castagnole Lanze
- *Terreno* argilloso-calcareo
- *Esposizione* Sud Ovest
- *Altitudine* dai 250 ai 350 mslm

VINIFICAZIONE

- Accurata selezione dei grappoli in vendemmia
- Soffice pressatura delle uve seguita da una naturale decantazione a freddo
- Fermentazione in autoclave, a temperatura controllata, fino al raggiungimento del giusto equilibrio tra alcool/acidità/zuccheri

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Perlage fine ed abbondante, colore giallo paglierino con riflessi verdognoli
- Profumo aromatico tipico del vitigno, molto persistente, con sentori di frutta fresca
- Al palato molto delicato e dolce, con una buona acidità

TEMPERATURA DI SERVIZIO

- 6 / 8 ° C

note

CASCINA GALARIN

PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CHARDONNAY

Carossi

VITIGNO

- Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

- *Comune* Castagnole Lanze
- *Terreno* argilloso-calcareo
- *Esposizione* Est
- *Altitudine* 370 mslm

VINIFICAZIONE

- Accurata selezione delle uve in vendemmia
- Diraspatura delle uve, il cui mosto "fiore" resta a contatto con le bucce per un giorno circa
- Fermentazione e affinamento in barriques di rovere francese

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore giallo paglierino molto intenso
- Freschi aromi floreali, di agrumi e melone con note di nocciola
- Sapore fresco con aromi minerali, pieno e persistente. Gustoso, piacevole al palato, con acidità rinfrescante e buona complessità

TEMPERATURA DI SERVIZIO

- 8 / 10 °C

note

CASCINA GALARIN

Rivella

PIEMONTE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
PINOT NERO

VITIGNO
- Pinot nero 100%

ZONA DI PRODUZIONE
- *Comune* Castagnole Lanze
- *Terreno* argilloso-calcareo
- *Esposizione* Nord / Est
- *Altitudine* 200 mslm

VINIFICAZIONE
- Accurata selezione dei grappoli in vendemmia
- Fermentazione in tini di legno
- Uva non diraspata schiacciata coi piedi
- Macerazione di 10 giorni
- Fermentazione malolattica e affinamento in barriques di rovere francese
- Imbottigliamento senza filtrazione nei giorni di luna calante

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
- Colore rosso rubino
- Profumo intenso di rosa, ribes, spezie e con leggeri richiami erbacei
- Sapore armonico, elegante, con buoni tannini e finale fresco

TEMPERATURA DI SERVIZIO
- 16 / 17 ° C

note

CASCINA GALARIN

MONFERRATO NEBBIOLO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE

Crocevia

VITIGNO
- Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE
- *Comune* Castagnole Lanze
- *Terreno* argilloso-calcareo
- *Esposizione* Ovest / Est
- *Altitudine* dai 250 ai 380 mslm

VINIFICAZIONE
- Accurata selezione delle uve in vendemmia
- Fermentazione in piccoli tini di legno da 10 hl
- Lunga macerazione (fino a 30 giorni)
- Affinamento di circa 20 mesi in botti da 15 hl
- Imbottigliamento senza alcuna filtrazione e chiarifica durante i giorni di luna calante
- Ulteriore periodo di affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
- Colore rosso rubino
- Profumo intenso di rose secche, menta, liquirizia, spezie e tartufi
- Sapore armonico, elegante, con tannini forti ma ben bilanciati

TEMPERATURA DI SERVIZIO
- 16 / 17 ° C

note

CASCINA GALARIN

Barivel

LANGHE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ARNEIS

VITIGNO
- Arneis 100%

ZONA DI PRODUZIONE
- *Comune* Guarene
- *Terreno* argilloso-calcareo
- *Esposizione* Est
- *Altitudine* 250 mslm

VINIFICAZIONE
- Accurata selezione delle uve in vendemmia
- Soffice pressatura delle uve seguita da una naturale decantazione a freddo
- Fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura tra i 16 e 17 °C per mantenere un frutto fresco e intenso

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
- Colore giallo paglierino
- Profumo di pera e fiori con lievi note di frutti esotici
- Sapore ben bilanciato, elegante, con una buona complessità e lungo finale

TEMPERATURA DI SERVIZIO
- 8 / 10 °C

note

CASCINA GALARIN

PIEMONTE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CHARDONNAY

Nuvole

VITIGNO
- Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE
- *Comune* Castagnole Lanze
- *Terreno* argilloso-calcareo
- *Esposizione* Est / Ovest
- *Altitudine* dai 200 ai 370 mslm

VINIFICAZIONE
- Accurata selezione delle uve in vendemmia
- Diraspatura delle uve, il cui mosto resta a contatto con le bucce per un giorno circa
- Lenta fermentazione a temperatura tra i 15 e 16 °C per mantenere un frutto fresco e intenso

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
- Colore giallo paglierino molto intenso
- Freschi aromi floreali, di agrumi e melone con note di nocciola
- Sapore fresco con aromi minerali, pieno e persistente. Gustoso, piacevole al palato, con acidità rinfrescante e buona complessità

TEMPERATURA DI SERVIZIO
- 8 / 10 °C

note

CASCINA GALARIN

Le Querce

BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

VITIGNO

- Barbera 95% - Freisa 5%

ZONA DI PRODUZIONE

- *Comune* Castagnole Lanze
- *Terreno* argilloso-calcareo
- *Esposizione* Sud Ovest
- *Altitudine* 250 mslm

VINIFICAZIONE

- Accurata selezione delle uve in vendemmia
- Fermentazione in piccoli serbatoi (30 / 50 hl) con rimontaggi delicati e follature giornaliere
- Macerazione di 15 giorni a cappello emerso
- Fermentazione malolattica nel mese di novembre / dicembre
- Imbottigliamento nell'estate successiva nei giorni di luna calante

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore rosso rubino carico con riflessi violacei
- Profumo di rosa, ciliegia e frutti di bosco
- Sapore armonico, vellutato con una piacevole acidità, tipica della Barbera

TEMPERATURA DI SERVIZIO

- 16 / 17 °C

note

CASCINA GALARIN

BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

SUPERIORE

Tinella

VITIGNO

- Barbera 95% - Freisa 5%

ZONA DI PRODUZIONE

- *Comune* Castagnole Lanze
- *Terreno* argilloso-calcareo
- *Esposizione* Ovest
- *Altitudine* 250 mslm

VINIFICAZIONE

- Accurata selezione delle uve in vendemmia
- Fermentazione in piccoli serbatoi (20 / 50 hl) con frequenti follature e rimontaggi delicati
- Lunga macerazione (fino a 30 giorni)
- Affinamento di circa 18 mesi in botti, barriques e tonneaux di legni differenti
- Imbottigliamento senza alcuna filtrazione e chiarifica durante i giorni di luna calante
- Ulteriore periodo di affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore rosso rubino e con la maturazione riflessi aranciati
- Profumo intenso, vinoso, speziato con note di frutta matura e concentrata
- Sapore armonico, di ampia struttura, corposo e persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO

- 16 / 17 °C

note

CASCINA GALARIN

CASCINA
GALARIN

Dall'estate 2006 la vecchia stalla e il fienile sono stati trasformati in un agriturismo da cui si può godere di una vista panoramica delle colline di Langa con all'orizzonte la cerchia delle Alpi.

La nostra idea di agriturismo è una casa da poter vivere come la propria.

Siamo lieti di accogliervi nella nostra struttura, nella quale potrete abbinare alla visita aziendale, degustazioni e lunghe passeggiate tra i vigneti, con la possibilità di soggiornare nel cuore di uno dei territori più belli al Mondo, dal 2014 patrimonio Unesco.

CASCINA GALARIN

CASCINA
GALARIN

hellobarrio.it

CASCINA GALARIN

Via Carossi, 12 - 14054 Castagnole delle Lanze (AT)
+39 0141 878586 - info@galarin.it
www.galarin.it